

Bankettmappe

unsere Angebote für Ihre Veranstaltung







Willkommen

"Unsere Gäste sind unser Vermögen.

Sie zu umhegen und zu pflegen und sie auf unserem Areal mit Allem zu versorgen, ist oberstes Gebot unseres Handels."

Um dies in die Tat umzusetzen, stellen wir mit unseren Angestellten so einiges auf die Beine. Direkt neben dem eigentlichen Restaurant liegt der große Saal, der für Hochzeitsgesellschaften, Geburtstagsfeste sowie Feiern aller Art mit bis zu 100 Gästen genutzt wird. Auch das umliegende Parkgelände wird, im Sommer gerne mit einem großen Zelt, für Hochzeiten gebucht.

In unserem Park befinden sich zwei ausgestattete Ferienunterkünfte, für entspannte Urlaubstage.

Unser Landgasthof besteht seit 1818 und zeichnet sich durch gut bürgerliche, holsteinische Küche mit wechselnder saisonaler Speisekarte aus.

Im Nebengebäude befindet sich unsere hofeigene BEER BRAUEREI. Diese Handwerksbrauerei ist die einzige, im Landkreis Plön. Hier werden unsere hauseigenen Biere hergestellt. Darüber hinaus füllen wir unsere Bierspezialitäten für den Einzelhandel und andere Gastronomen ab. Erleben lassen sich bei uns auch Brauereiführungen und Brauseminare z.B. für Junggesellenabschiede.

Ans Herz legen möchten wir Ihnen auch einen Besuch in unserem Bauernladen. Hier finden Sie unsere selbstgemachten Wurstproduke, hausgeräucherter Schinken zur Spargelzeit, Marmeladen, Präsentkörbe, Kunsthandwerk, unsere Bierspezialitäten und regionalen Käse.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Gaby & Jürgen Overath und das Kirschenholz Team

Locationauswahl

Für jeden Anlass das ideale Ambiente. Gern beraten wir Sie.

Kaminzimmer

- gemütlich feiern in kleinerer Runde
- in der kalten Jahreszeit ist unser Kamin in Betrieb

Für bis zu 40 Personen



Festsaal

- o mit Bühne für Theater, DJ oder Band
- ♦ inkl. Bartresen

Für bis zu 100 Personen



<u>Seminarraum</u>

- Interaktives Display 86" für Präsentationen und Filme
- HiFi Musikanlage
- historische Schankanlage
- Panoramaverglasung und Terrassenzugang

Für bis zu 80 Personen

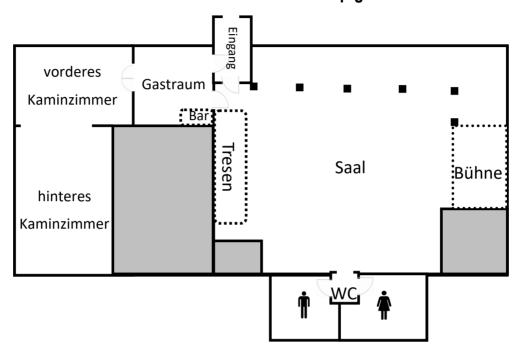




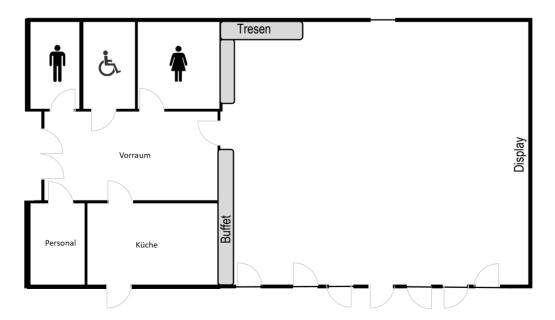
Grundriss

Der richtige Ort zum Feiern.

Hauptgebäude KIRSCHENHOLZ



Seminarraum BEER BRAUEREI



Menüvorschläge



Wir möchten Sie einladen sich Ihr persönliches Wunschmenü ganz einfach selbst zusammenzustellen.





Menü Vorspeisen

Appetitanreger, am Tisch serviert

Suppen aus der Terrine:

Vorspeisen:

Tomatencremesuppe mit Fleischklößen und Sahnehaube	6,50 €	Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Sour Cream	9,50 €
Maiscremesuppe mit Kochschinkenstreifen	6,50 €	Blätterteigpastete gefüllt mit Ragout von	der
Kartoffelsuppe mit Mettenden	6,50 €	Kalbshüfte	11,00 €
Holsteiner Hochzeitssuppe mit Fleischklößen	7 20 6	Geflügelcocktail	8,60 €
Sellerie, Erbsen & Möhren	7,20 €	Tomate-Mozzarella an Rucolasalat mit mit Balsamicovinaigrette	7,20 €
Lauchcremesuppe mit Kochschinkenstreifen und Croutons	6,20 €	The Daloum so this ignored	7,20 0
Brokkolicremesuppe mit Sahnehaube und Mandelblättern	6,50 €		
Steinpilzrahmsuppe mit Speckstreifen	7,20 €		
Selleriesamtsuppe mit Fleischklößen	6,60 €		
Kürbiscremesuppe mit Kochschinkenstreifen und Croutons	6,60 €		
Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen und Sahnehaube	6,90 €		
Möhren-Kokossuppe pikant (vegan)	6,20 €		



Menü Hauptgänge

Herzhaft genießen

Aus Wald und Flur

Hirschsteak aus dem Rücken geschnitten, an geschmorten Pfifferlingen, dazu Apfelrotkohl, Speckkohlröschen, Soße, Salzkartoffeln, Kroketten und Preiselbeerbirne

38,00 €

Damwildkeule an geschmorten Pilzen & Zwiebeln dazu Apfelrotkohl, Speckkohlröschen, Soße, Salzkartoffel, Kroketten und Preiselbeerbirne

29,50 €

Wildplatte "Hubertus"

Wildschwein- und Damwildbraten mit geschmorten Waldpilzen dazu Apfelrotkohl, Rosenkohl, Soße, Salzkartoffeln, Marcairekartoffeln und Preiselbeerbirne

29,50 €

Aus dem Wasser

Gedünstetes Lachs- und Zanderfilet auf einem Gemüsebett mit Reistimbal und Weinschaumsoße

28,50 €

Steakplatte mit dreierlei Steaks

Puten- und Schweinemedaillons mit Rumpsteak auf geschmorten Paprika-Zucchini-Gemüse, dazu Kräuterbutter, Vichy-Möhren, Sauce Choron leicht tomatisiert mit Basilikum abgeschmeckt und Bratkartoffeln

Das Beste vom Rind

Zartes Rinderfilet an geschmorten Champignons dazu Apfelrotkohl, Speckbohnen, Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Kroketten

39,50 €

Filet Wellington

Rinderfilet in einem Blätterteigchampignonmantel, dazu geschmortes Paprika-Zucchini-Gemüse, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise und Champignons a la creme

49.00 €

Rinderrouladen mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt, dazu Apfelrotkohl, Speckbohnen, Rosenkohl, Salzkartoffeln und eine herzhafte Soße

23.50 €

Tafelspitz aus der Rinderbrust geschnitten, dazu Prinzessbohnen fein abgeschmeckt mit Bohnenkraut, Bouillonkartoffeln in Brühe gekocht und Meerrettichsoße

25,50 €



Menü Hauptgänge

Herzhaft genießen

Vom Schwein

Zartes Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Champignons a la creme, Gemüse der Saison, Salzkartoffeln und Kroketten

25,20 €

Schweinefilet mit Kräuterfrischkäse gefüllt, Gemüse der Saison, Salzkartoffeln, Kartoffeltaler und Tomatensoße mit Basilikum

25,20 €

Saftiger Burgunderbraten mit einer Rotweinrahmsoße, dazu Speckbohnen, Rotkohl, Salzkartoffeln und Kroketten

22,50 €

Schweinelachs (mager) mit Rahmsoße, dazu Speckbohnen, Apfelrotkohl, Kartoffeln und Kroketten

20,50 €

Holsteiner Bratenplatte vom Rind und Schwein, dazu Apfelrotkohl, Bohnen, Salzkartoffeln, Kroketten und Rahmsoße

21,80 €

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken, Kasseler Rücken, Matjes "Hausfrauenart", eingelegter Kürbis süß/sauer, Gewürzgurke, dazu Remouladensoße und Bratkartoffeln

21,50 €

dazu bunt gemischter Salat 6,20 €

Schnitzel vom Schwein & Hähnchen

mit Champignon Rahmsoße gemischtem Salat, Erbsen und Möhren und Bratkartoffeln

21,80 €

Alles was fliegt

Zarte gebratene Barbarie-Entenbrust an einer Apfel-Mandelsoße, dazu Apfelrotkohl, Brokkoliröschen, Salzkartoffeln und Kroketten

32,00 €

Halbe knusprige Ente gebraten, dazu Apfelrotkohl, Speckkohlröschen, Petersilienkartoffeln, Kroketten, Marzipanapfel und eine Apfel-Mandelsoße

29,50 €

Putenbraten an Apfelrotkohl, Erbsen & Möhren, Salzkartoffeln, Kroketten und einer feinen Soße

23,90 €

Zartes Hähnchenbrustfilet im Speckmantel in Madeirasoße, dazu Gemüse der Saison und Schupfnudeln

24,80 €



Saisonales & Dessert

Traditionelles & der süße Abschluss

Zur Saison:

Grünkohl satt mit Kasseler Nacken, Schinkenkochwurst, Schweinebacke, Bratkartoffeln, süßen Röstkartoffeln und als Verteiler einen Korn

25.80 €

Holsteiner Rübenmus mit Speckstippe, Kasseler Nacken und Kochwurst

20,70€

Karpfen blau aus den umliegenden Seen oder gebraten dazu Salzkartoffeln, frisch geriebenen Meerrettich und geschlagener Sahne

zweimal gereicht

28.90 €

Mehlbüddel Kirschenholzer Art mit Kasseler Nacken, Schweinebacke, Schinkenkochwurst, Kirsch- und Backobstsoße, Salzkartoffeln, Senfsoße und Speckstippe

24,00 €

Frischer Spargel satt mit Kirschenholzer Katenschinken, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und Salzkartoffeln

Saisonpreis



Dessert:

Eis im Marzipanmantel an Rote Grütze

7,80 €

Bratapfel mit Mandel und Marzipan gefüllt und dazu warme Vanillesoße

6,70€

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder

heißen Himbeeren

6,90€

Rote Grütze "Kirschenholzer Art" mit

Vanilleeis

6.60€

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

7,80€

Birne Helene mit Vanilleeis und heißer

Schokoladensoße

6,90 €

Helle und dunkle Mousse au Chocolat

an einem Himbeerspiegel

7,20€

Vanilleeis im Zimtmantel an lauwarmem

hausgemachtem Apfelmus mit Eierlikörspiegel

7,20€

Feine Zitronenschaumspeise mit Sahne

garniert

6.70€





Rustikales Buffet

Klassiker aus dem Land zwischen den Meeren

Suppe in der Terrine serviert:

Maiscremesuppe mit Kochschinkenstreifen oder eine andere Suppe Ihrer Wahl

Warm:

Schweineschinken oder pikanter Pfefferbraten mit Bratkartoffeln aus der großen Pfanne vor Ort gebraten mit einer herzhaften Soße, Gemüse der Saison

Kalt:

Holsteiner Katenschinken auf Honigmelone, Kasselerrücken, Hähnchenkeulen, pikante Hackbällchen, geräucherte Putenbrust, kleine Schweinemedaillons, Spargel in Kochschinken, hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken, Zwiebelmett

Soßen:

Remoulade, Cocktail-, Knoblauch- und Hausfrauensoße

Fisch:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Makrelenhäppchen von der Räuchermanufaktur

Usbek aus Wankendorf

Matjesfilet

Käse:

eine Auswahl an Hart- und Weichkäse mit Käse von der Käsestrasse Schleswig-Holsteins

Salat:

Bunter Salat mit Essig/Öl- und Americandressing

Brot:

verschiedene Brotspezialitäten: Meter-, Zwiebel-, Mehrkorn- und Vollkornbrot dazu Butter

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße, Zitronenschaumspeise, Mousse au Chocolat

39,80 €/Person





Schnitzel Buffet

Einfach Lecker!

Warm:

Panierte Schnitzel vom Schwein und vom Hähnchen Wahlweise mit Spiegelei, überbacken mit Tomate-Mozzarella

Kalt:

Blattsalate mit hauseigenem Dressing Remouladensoße

Soßen:

Champignon Rahmsoße Paprikasoße

Beilagen:

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Dessert:

Vanilleeis mit heißen Kirschen Schokoladencreme

29,20 €/Person





Schlemmerbuffet

Reichhaltig genießen

Suppe:

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen In der Terrine am Platz serviert oder eine andere Suppe Ihrer Wahl

Warm:

Roastbeef warm mit Bratkartoffeln aus der großen Pfanne vor Ort gebraten mit einer herzhaften Soße Gemüse der Saison

Gedünsteter Lachs auf einem Gemüsebett Gebratene Hähnchenbrust an fruchtiger Tomatensoße mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin (mit oder ohne Speck)

Penne Nudeln mit Kirschtomaten in Pesto (vegetarisch)

Kalt:

Roastbeef, Holsteiner Katenschinken auf Melonenschiffchen,

pikante Hackbällchen, Zwiebelmett, Kasselerrücken, Schweinemedaillons

Vegetarisch:

gefüllte Eier auf Salatbett, mit Frischkäse gefüllte Pfannkuchenstreifen

Soßen:

Remoulade, Cocktail-, Knoblauch- und Hausfrauensoße

Fisch:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich Geräucherte Makrelenhäppchen von der Räuchermanufaktur Usbek aus Wankendorf, geräucherte Forelle, Matjes

Salat:

Buntes Salatsortiment mit French- und Americandressing

Hausgemachte Antipastivariationen von Paprika, Champignons und Möhrenstreifen

Käse:

Große Käseplatte an Hart- und Weichkäse mit Käse von der Käsestrasse Schleswig-Holstein

Tomate-Mozzarella mit Rucola-Pesto

Brot:

verschiedene Brotspezialitäten Meter-, Zwiebel-, Mehrkorn- und Vollkornbrot dazu Butter

Dessert:

Mousse au Chocolat, Apfeltiramisu, Erdbeergrütze mit Vanillesoße

49,00 €/Person





Buffet Neptun

Lassen Sie sich verwöhnen

Suppe:

Klare tomatisierte Kraftbrühe mit Celestine am Tisch serviert oder eine Suppe Ihrer Wahl

Warm:

Fischfilet gebraten z.B. Zander, Lachs, Rotbarsch dazu Weinschaumsoße

Roastbeef warm, herzhafte Bratensoße, Bratkartoffeln aus der großen Pfanne vor Ort gebraten, Kartoffelgratin

frisches Marktgemüse

Kalt:

Holsteiner Katenschinken, Schweinemedaillons, pikante Hackbällchen, Zwiebelmett, Roastbeef, geräucherte Putenbrust, bunte Hähnchenspieße gefüllte Eier auf Salatbett

Soßen:

Remouladen-, Cocktail-, Knoblauch- und Hausfrauen Soße

Fisch:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Makrelenhäppchen, Räucheraal & geräucherte Forelle von der Räuchermanufaktur Usbek aus Wankendorf, Matjesvariationen,

Mediterraner Lachs im Ganzen

Käse:

Große Käseplatte mit einer Auswahl von Hart- und Weichkäse mit Spezialitäten von der Käsestrasse Schleswig-Holsteins Tomate-Mozzarella mit Rucola-Pesto

Salat:

Rohkostplatte mit Dip verschiedene Salate z.B. bunter gemischter Salat, Nudelsalat, Waldorf- und Farmersalat Hausgemachte Antipastivariationen von mild bis scharf

Brot:

verschiedene Brotspezialitäten Meter-, Zwiebel-, Mehrkorn- und Vollkornbrot, Butter

Dessert:

Eisbombe mit frischen Früchten, weiße und dunkle Mousse au Chocolat

59,00 €/Person

KIRSCHENHOLZ

BBQ Grillbuffet

Direkt vom Grill

Grillbuffet 1:

Fleisch:

Schweinemedaillons, Schweinenackensteak, mariniertes Hähnchenbrustfilet Thüringer Bratwurst und Schinkengriller

Fisch:

Gebackener Lachs mit Kräutern mariniert

Salate:

Kartoffel- und Nudelsalat, Möhrensalat, Krautsalat, Tomatensalat, bunt gemischter Salat

Soßen/Dips:

Senf, Ketchup, Tzaziki, Sour cream, Kräuterbutter

Beilagen:

Kartoffelwedges, Baguette- und Kräuterbrot

Dessert:

Erdbeergrütze, Schokoladenpudding und Vanillesoße

31,50 € /Person



Grillbuffet 2

Fleisch:

Rumpsteaks, Schweinemedaillons, Schweinenackensteak, mariniertes Hähnchenbrustfilet, Spareribs, Thüringer Bratwurst, Schinkengriller

Fisch:

Gebackener Lachs mit Kräutern mariniert

Vegetarisch:

überbackene Champignons und Tomaten mit Frischkäsefüllung

Grillgemüse

Salate:

Auswahl an Kartoffel- und Nudelsalate von klassisch bis pikant, Gurkensalat, Krautsalat, Tomate-Mozzarella, Couscous Salat, bunt gemischter Salat

Soßen/Dips

Senf, Ketchup, Barbequesoße, Tzaziki, Sour Cream. Kräuterbutter

Beilagen:

Kartoffelspalten, Pellkartoffeln, Baguette- und Kräuterbrot

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße, Apfeltiramisu mit hausgemachtem Apfelmus

38,80 € /Person



BBQ Grillbuffet

Für Ihre Gäste nur das Beste

Grillbuffet 3:

Fleisch:

Rumpsteaks, Lammhüfte, Schweinemedaillons, Schweinenacken, marinierte Hähnchenbrust, würzige Spareribs, Thüringer Bratwurst und Schinkengriller

Fisch:

Kleine Scampispieße, gebackener Lachs

Warme Beilagen:

Rosmarinkartoffelspalten, Nudeln mit Scampi Überbackene Tomaten und Champignons gefüllt mit Kräuterfrischkäse Bunte Gemüsepfanne mit Paprika und Zwiebeln

Vegetarisch:

gebackener Camenbert, Gemüse in Pesto Penne Nudeln mit Kirschtomaten und mediterranem

Salate:

Auswahl an Kartoffel- und Nudelsalate von klassisch bis pikant, Bauernsalat mit Feta-Käse, verschiedene Krautsalate, Möhrensalat, Tomate-Mozzarella, hausgemachte Anti-Pasti von Paprika, Champignons und Möhrenstreifen, bunt gemischter Salat



Beilagen:

Baguette- und Kräuterbrot, Kräuterbutter, Tzaziki, Ketchup, Senf, Barbequesoße

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße Helles und dunkles Mousse au chocolat Panna Cotta mit Himbermark

43.00 €/Person

Zur späteren Stunde (Mitternachtssnack):

Spiegeleier aus der großen Pfanne dazu Butter und Schwarzbrot

7,60 €/Person

Currywursthäppchen in pikanter Soße mit Brot

8,60 €/Person

Frühstücksbuffets

Gelungen in den Tag starten

Landfrühstück

Mettwurst, Kirschenholzer Katenschinken, hausgemachte Leberwurst, Käse, Rühreier oder gekochtes Ei, hausgemachte Marmelade, Nutella, Brötchen, Schwarzbrot, Butter, Kaffee, Tee

16,50 €

Frühstücksbuffet rustikal

Wurstaufschnitt, hausgemachte Leberwurst, Kirschenholzer Katenschinken, Zwiebelmett, Käse, Spiegeleier, Rührei mit gebratenem Speck, kleine Bratwürstchen, Nutella, Honig, hausgemachte Marmelade, Cornflakes, Müsli, Milch, Brötchen, Vollkornbrot, Butter, Kaffee, Tee, Orangensaft

20,80 €

Schlemmer-Frühstücksbuffet

Wurstaufschnitt, Kirschenholzer Katenschinken, Zwiebelmett, hausgemachte Leberwurst, bunte Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse, Räucherlachs, Eiersalat, Fleischsalat, Frühlingsquark, Rührei mit knusprig gebratenem Speck, kleine Bratwürstchen, Honig, hausgemachte Marmelade, Nutella, Cornflakes, Müsli, Milch, Brötchen, Vollkornbrot, Butter, Kaffee, Tee, Orangensaft

24,50 €

KIRSCHENHOLZ



Kirschenholzer Festtagsfrühstückbuffet (ab 20 Personen)

Sekt oder alkoholfreier Cocktail zum Empfang

Braten- und Wurstaufschnitt, Kirschenholzer Katenschinken, Zwiebelmett, hausgemachte Leberwurst, bunte Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse, Tomate-Mozzarella, Räucherlachs, Räucherfischplatte, Eiersalat, Fleischsalat, Frühlingsquark, Rührei mit knusprig gebratenem Speck, kleine Bratwürstchen, Honig, hausgemachte Marmelade, Nutella, Cornflakes, Müsli, Milch, süßer Quark mit Obst, Brötchen, Vollkornbrot, Butter,

Kaffee, Tee, Orangensaft

28,50 €







Brunchbuffet

Frühstück trifft Mittagessen

Nach Kirschenholzer Art

Orangensaft, Kaffee, Tee

Bauernmettwurst, Kirschenholzer Katenschinken, Kasseler Rücken, Roastbeef rosa gebraten, Zwiebelmett, Aufschnittplatte

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Matjes mit Hausfrauensoße,

Käseauswahl von Schnitt- und Weichkäse mit Käse von der Käsestrasse Schleswig-Holstein Tomate-Mozzarella

Brötchen, Vollkornbrot und Butter

Spiegeleier, Rührei, kleine Bratwürstchen

selbstgemachte Marmeladen, Schokoaufstrich, Honig von der Imkerei Butenschön aus Wankendorf, Cornflakes, Müsli, Milch

Warme Gerichte etwas später am Buffet serviert oder gleich:

z.B. Schinken- oder Putenbraten mit Bratkartoffeln aus der großen Pfanne, Bratensoße, Gemüse der Saison Penne Nudeln mit Kirschtomaten und Ruccolapesto (vegetarisch)

Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße Süßer Quark

36,00 €/Person

Kinder bis 12 Jahren zahlen die Hälfte.





Kuchen & Torten

Bei uns immer hausgemacht!

Tortenangebote

Marzipan-Nusstorte

Erdbeersahnetorte

Apfelsahnetorte

Schwarzwälder-Kirschtorte

Kirsch-Baileystorte

Quarkmandarinentorte

Himbeer-Frischkäsetorte

Zitronensahnetorte

Cappuccinotorte

Latte-Macchiatotorte

Stachelbeer-Baisertorte

Himbeersahnetorte

Pfirsich-Joghurttorte

Maracuja-Quarktorte

Schoko-Bananentorte

Kuchenangebote

Kirsch- oder Apfelstreuselkuchen

Zitronenkuchen

Butterkuchen

Käsekuchen

Russischer Zupfkuchen

Donauwelle

Spiegeleikuchen

Ganzes Blech mit 18 großen oder 36 kleinen

Stücken

Torten mit 28 cm Durchmesser für 12-14 Stücke 40,00 € je Torte

29,50 € je Blech







Getränkepauschalen

Genießen Sie unsere Getränke zum Festpreis oder a la carte, nach Verbrauch.

Getränkefestpreis 1

Aperitif:

Sekt oder z.B. Hugo, Aperol Spritz und Orangensaft

Wein zum Essen und im Verlauf des Abends:

Weiß- und Rotwein oder Weißherbst nach Empfehlung des Hauses

Bier aus unserer Beer Brauerei:

unsere selbstgebrauten Biere vom Fass Blondes, Rubin und ein Beer der Saison

Alkoholfreies:

Krug Hüttenwohlder Sprudelwasser, Säfte und Schorlen, Softgetränke, Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten

Spirituosen für Longdrinks:

4-5 Sorten aus unserem Sortiment

z.B. Whisky Ballantines oder Tullamore Dew, Bacardi, Havana Club, Pernod, Oldesloer Korn

Verteiler nach dem Essen:

z.B. Jubiläums Aquavit, Jägermeister, Berentzen Plum oder Kirsch

Pro Erwachsenen 45,30 €

Kinder Softgetränkepauschale (3-15 Jahre)

Pro Kind 14,50 €

Getränkefestpreis 2

Aperitif:

Sekt oder z.B. Lillet, Hugo, Aperol Spritz oder Überraschungscocktail und alkoholfreier Cocktail Exotic Fruits

Wein zum Essen und im Verlauf des Abends:

Weiß- und Rotwein oder Weißherbst nach Empfehlung des Hauses

Bier aus unserer Beer Brauerei:

unsere selbstgebrauten Biere vom Fass Blondes, Rubin und ein Beer der Saison

Alkoholfreies:

Krug Hüttenwohlder Sprudelwasser, Säfte und Schorlen, Softgetränke, Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten

Spirituosen für Longdrinks:

4-5 Sorten aus unserem Sortiment

z.B. Whisky Ballantines oder Tullamore Dew, Bacardi, Havana Club, Pernod, Oldesloer Korn

Verteiler nach dem Essen:

z.B. Jubiläums Aquavit, Jägermeister, Berentzen Plum oder Kirsch

An der Sektbar:

Sekt & bis zu 4 verschiedene Cocktails z.B. Tequila Sunrise, Pina Colada, Sex on the Beach

Pro Erwachsenen 52,00 €





Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

Gern beraten wir Sie.



Landgasthof Kirschenholz

Inh. Gaby Overath Hauptstraße 4 24637 Schillsdorf

Tel.: 04394 309 Fax: 04394 471

